

## Menu

Amuse-bouche:  
domácí smetanová pomazánka  
z medvědího česneku

Filet z candáta  
podávaný na bílém chřestu  
přelitý holandskou omáčkou

Králík pečený na bílém víně  
se sušenými meruňkami  
doplněný  
polentovým knedlíkem

Jehněčí kotletka gratinovaná  
limetkovo-medovou krustou  
na pyré z mladé karotky

Domácí panna cotta  
ochucená dipem  
z čerstvého ananasu

## Vinařství Víno Hort

Svatovavřínecké 2008 rosé  
kabinetní

Sauvignon 2008  
pozdní sběr

Merlot 2009 rosé  
pozdní sběr

Ryzlink rýnský 2008  
VOC

Sauvignon 2008  
VOC

Rosé drink  
Zweigeltrebe 2009 rosé  
pozdní sběr

Kerner 2008  
pozdní sběr

PM – Hort 2008 bq, sur lie

Cena kompletního menu: 949 Kč